

ข้าวฮาง วันเดียวก็ทำได้



ข้าวฮางได้รับความสนใจจากกลุ่มผู้รักสุขภาพมากขึ้น ความต้องการมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ข้าวฮางสามารถส่งออกไปตลาดต่างประเทศ แต่ไม่สามารถผลิตให้ได้ปริมาณตามความต้องการ เพราะติดปัญหากระบวนการผลิตที่ยังยากซับซ้อน โดยเฉพาะในฤดูฝน

“การแปรรูปข้าวฮางอก มี 2 แบบ ข้าว

ระยะฮางนา ระยะนี้อายุข้าวใกล้เก็บเกี่ยวแต่ถูกน้ำท่วม ขาวนาเกี่ยวข้าวขึ้นจากน้ำ นำข้าวมาบ่มในหึ่งอก นึ่งแล้วผึ่งแดด 4-5 วันให้ข้าวแห้ง ก่อนนำมาสีเป็นข้าวสาร กับ ข้าวระยะฮางแล้ว เป็นข้าวที่เกี่ยวแล้วเก็บไว้ในยุ้งฉางแล้วนำมาแปรรูปเป็นข้าวฮางอก”

ผศ.ดร.สุพรรณ ชัยชื่น

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม บอกว่า การทำข้าวฮาง มีกระบวนการขั้นตอนมากมาย ตั้งแต่นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำเพื่อกระตุ้นให้ข้าวงอกนาน 24-48 ชม. ต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำทิ้งทุก 4 ชม. เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหม็นอับ จากนั้นนำข้าวเปลือกมานึ่ง นำมาผึ่งแดดระยะเวลา 3-4 วัน กระทั่งข้าวเปลือกแห้ง

ขั้นตอนนี้แหละเป็นปัญหาของชาวบ้าน โดยเฉพาะในช่วงหน้าฝนพรวา ไม่มีแดดให้ตากข้าวเปลือก ปี 2560 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) จึงให้ทุนทำโครงการวิจัยศึกษาแก้ปัญหาในเรื่องนี้ ...นอกจากฝนฟ้าเป็นต้นเหตุแล้วกระบวนการแปรรูป

มีความพิถีพิถัน โดยเฉพาะการ

ทำข้าวฮางส่งออก ต้องปล่อยน้ำล้างข้าวสม่ำเสมอ ลดกลิ่น เพื่อกระตุ้นให้ข้าวงอกทุกเมล็ด ทำให้สิ้นเปลืองน้ำ

เพราะการงอกของข้าวเปลือก จะต้องมีการประกอบแสง ออกซิเจน น้ำ และความร้อน ที่เกิดจากข้าวเปลือกกองสูงกันมาก...ระยะนี้

ถ้าปล่อยน้ำข้าวอย่างเหมาะสม

ข้าวฮางถึงจะให้สารกาบาสูง แต่ถ้าให้น้ำน้อย กอง

ข้าวร้อนเกินไป ข้าวจะงอกไม่เท่ากันทุกเมล็ด...แต่



ถ้าให้น้ำมากไป นอกจากการออกจะช้าลง แล้วยังทำให้ข้าวแช่น้ำเน่าอีกต่างหาก

“เราจึงออกแบบถังแช่ข้าวเปลือกแบบใหม่เป็นรูปกรวยหงาย ด้านล่างมีช่องระบายน้ำลงไปยังเป็นกล่องรับน้ำที่อยู่ด้านล่าง ด้านข้างติดตั้งปั๊มน้ำเพื่อสูบล้อยน้ำอัด โนมตีให้น้ำได้ไหล



แบบหมุนเวียน ล้อยน้ำให้ไหลผ่านกองข้าวในถังกรวย 30 นาทีแล้วหยุด 60 นาที สลับไปเรื่อย วิธีนี้ไม่เพียงทำให้กองข้าวเกิดความร้อนได้อย่างเหมาะสม ไม่ร้อนมาก และไม่ทำให้ข้าวแช่นานเกินไป

นอกจากกระตุ้นให้เกิดการออกได้เท่ากันทุกเมล็ด ยังใช้เวลาน้อยแค่ 15 ชม. เท่านั้นโดยไม่ต้องเสียเวลาบ่มข้าว วิธีการนี้จะต่างกับวิธีการเดิมๆ ที่ชาวบ้านทำกันต้องใช้เวลาแช่ข้าว 48 ชม. และบ่มข้าว 18 ชม.”

ดร.สุพรรณ บอกว่า วิธีการใหม่หลัง 15 ชม.ผ่านไป สามารถนำข้าวไปนึ่ง 20 นาที แล้วนำไปอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบตั้งทรงกระบอกหมุนด้วยระบบรังสีอินฟราเรดร่วมกับลมร้อนอีก 15 นาที แทนการนำไปผึ่งแดด จากนั้นนำข้าวเปลือกไปสีเป็นข้าวสาร สรุปลแล้วกระบวนการทั้งหมดใช้เวลาแค่ 1 วัน จากเดิมที่ต้องใช้เวลาทั้งหมด 7 วัน.

เพ็ญพิชญา เตียว